

Basilikum – Törtchen mit Tomaten - Tatar

½	Rolle	Blätterteig (rechteckig)	aus dem Blätterteig 4 Rondellen von ca. Ø 10 cm ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, sehr gut einstechen
Backen: im vorgeheizten Ofen bei 200°C auf der untersten Rille ca. 20 Min. Backen, abkühlen lassen			
¾	Bund	Basilikum	
50	g	Rahmquark	zusammen in einem hohen Gefäss pürieren
100	g	Doppelrahmfrischkäse	beigeben, gut mischen
		Salz Pfeffer	alles gut würzen, kalt stellen
4	mittlere	Tomaten	entkernen, in kleine Würfel schneiden
1		Frühlingszwiebel	mitsamt dem grünen Teil fein hacken
1 – 2	EL	Balsamicoessig	
1 – 2	EL	Olivenöl	zusammen mit den Tomatenwürfel und den Frühlingszwiebeln mischen
		Salz Pfeffer	gut abschmecken

Zum Anrichten das Tomaten-Tatar abtropfen lassen. Blätterteigrondellen auf die Teller anrichten, die Basilikumcrème darauf streichen und das Tomaten-Tatar darübergeben.

¼	Bund	Basilikum	in Streifen schneiden und als Deko über die angerichteten Rondellen geben
---	------	-----------	---